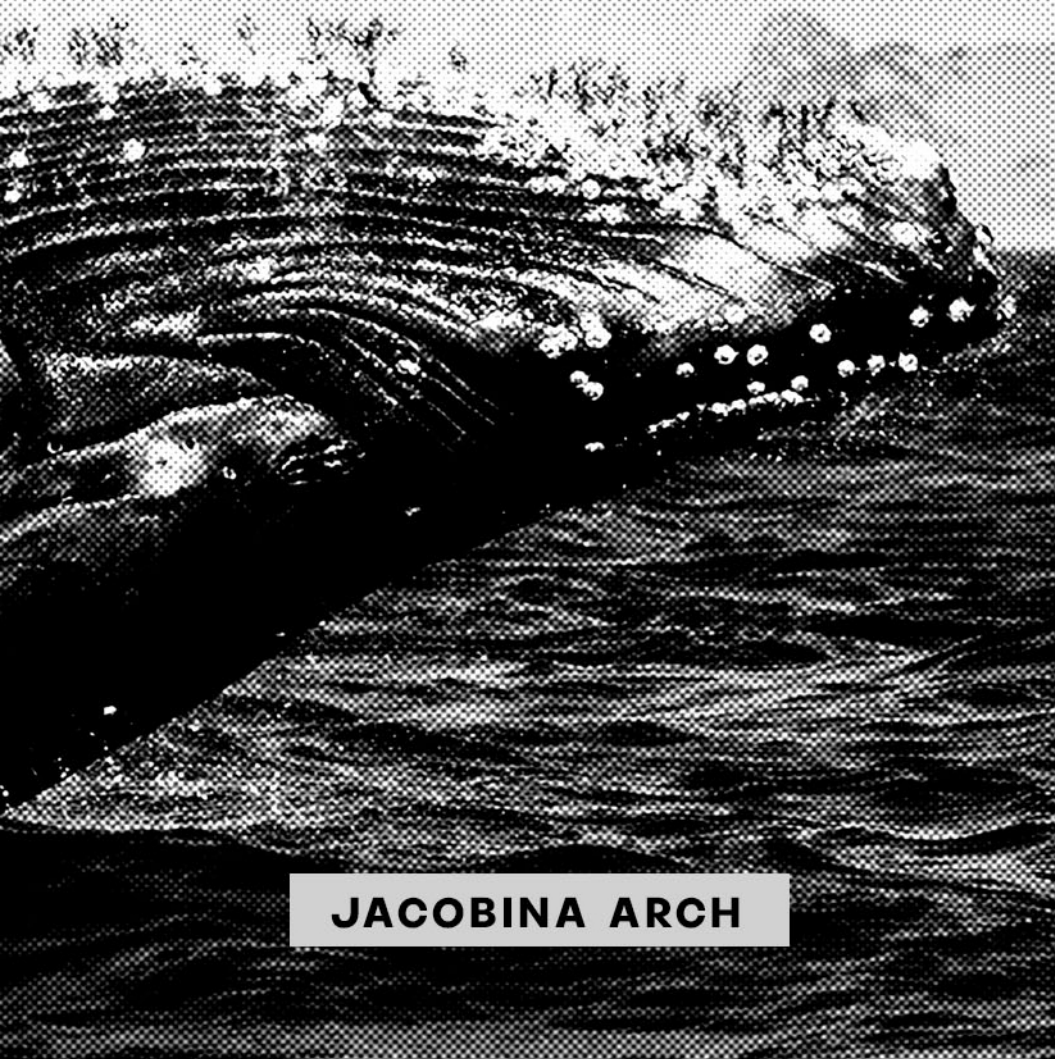
Tradiciones inventadas: nacionalismo y caza de ballenas en Japón.



JACOBINA ARCH

Tradiciones inventadas: nacionalismo y caza de ballenas en Japón.

JACOBINA ARCH

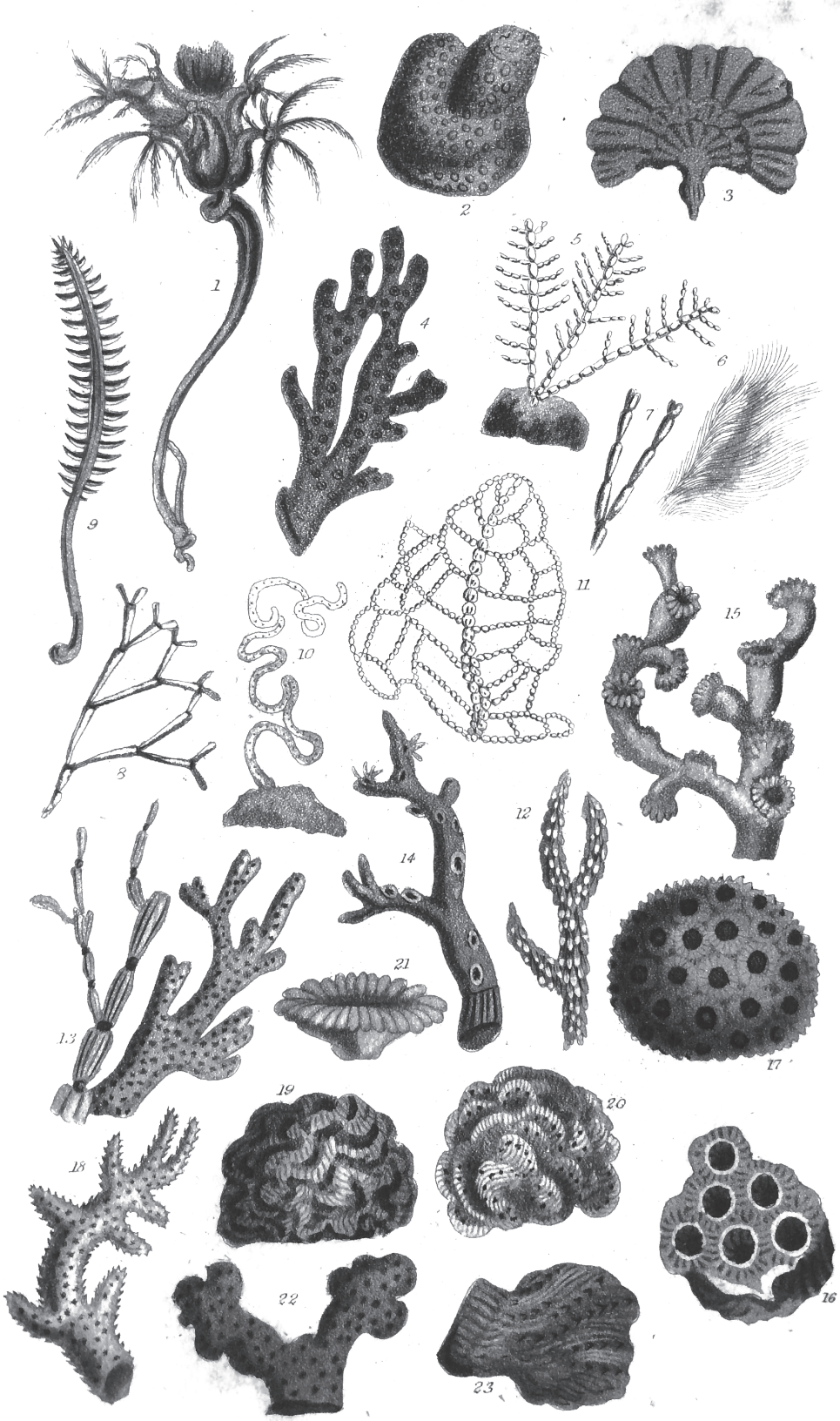
·dostristestigres·

A todas las vidas que surcan los océanos, que se mueven en las profundidades, aquellas que viven en la oscuridad y en los bellos arrecifes, a todas las que resisten al exterminio causado por la avaricia humana.

Tradiciones inventadas: nacionalismo y caza de ballenas en Japón.
Colectiva Dostristestigres, 2022.
Bogotá, Tercer Mundo.

Título original: *Whale meat in early postwar Japan: Natural resources and food culture.*
Jacobina Arch, 2016.
Traducción nuestra.

Alentamos la reproducción y distribución total o parcial de este fanzine, por todos los medios que la astucia permita. Agradecemos si se menciona nuestra edición.



PRÓLOGO

Cuando pensamos en ballenas[1] es probable que las imágenes que nos vienen a la cabeza sean la ballena azul y la orca, ambas especies popularizadas por turismo, por ser explotadas y torturadas en parques acuáticos, y por su participación en películas[2]. Lo cierto es que a quienes comúnmente conocemos como ballenas se les clasifica como cetáceos, un tipo de mamíferxs adaptado a la vida acuática. Muchísimas especies hacen parte de este grupo, incluyendo delfines y marsopas como las vaquitas marinas. Las ballenas se dividen en barbadas y dentadas, en las primeras están las ballenas francas, la de Groenlandia, las minke, el rorcual común, la ballena azul (gran rorcual azul), la ballena jorobada (yubarta) y la ballena gris[3]. Mientras que en las dentadas encontramos a las cachalotes, narvales, belugas y orcas[4]. Todas ellas habitan los distintos océanos de este planeta y tienen unos increíbles recorridos migratorios: están en el Ártico y Antártico, en el Pacífico y el Atlántico de norte a sur, y se mueven desde los mares fríos, donde se alimentan, a las aguas más cálidas, donde se reproducen.

Las ballenas, además de ser lxs animales más grandes que han habitado la tierra —pueden ser incluso más grandes que los dinosaurios—, son fundamentales para la biodiversidad marina: sus excrementos actúan como fertilizantes marinos que ayudan a florecer fitoplancton

(microalgas), y este a su vez alimenta pequeños crustáceos llamados krill, que a su vez sostienen la vida de peces, aves, mamíferxs marinxs y a las mismas ballenas. De igual forma, estas microalgas producen el 50% del oxígeno en la atmósfera y absorben una enorme cantidad de CO_2, igualmente las ballenas absorben este mismo gas tanto en vida como cuando mueren naturalmente, lo que juega un papel crucial en el mantenimiento de la temperatura de los océanos y de la tierra[5].

Estas cetáceas han sido cruelmente perseguidas y asesinadas para satisfacer los intereses humanos, varias de ellas fueron cazadas hasta su extinción para extraer su aceite en mayor medida y su carne, en menor. En la actualidad, sus poblaciones se encuentran fuertemente amenazadas por las prácticas humanas, incluyendo la contaminación de los océanos con desechos tóxicos y plástico[6], pero también por el no tan inocente turismo para observarlas en su hábitat, que resulta en un cambio de sus prácticas y hábitos, y ni hablar de su secuestro y tortura en parques acuáticos.

La primera de las formas en las que lxs humanxs se han relacionado con las magníficas ballenas ha sido mediante su consumo. En principio este ha sido accidental pues muchas ballenas mueren en las playas por diversas razones, y las comunidades originarias en distintas latitudes han aprovechado la oportunidad para obtener de estos cadáveres su carne, sus huesos y sin duda, extraer su grasa.

Pero es realmente en el Occidente blanco donde se desarrolla la cacería de ballenas como una actividad sistemática y comercial, principalmente para explotar el aceite que se obtiene de ellas. Se dice que fueron los pescadores vascos en la Europa del siglo X quienes iniciaron esta terrible actividad, cazaban en el Atlántico norte utilizando pequeños botes y arpones de mano, anclaban sus naves cerca de la costa y construían una estación terrestre donde llevaban el cadáver de la ballena y allí la grasa

era removida y derretida para almacenarla en barriles de madera para su posterior transporte y comercialización.

Desde el siglo XVII y XVIII holandeses, ingleses y daneses se volcaron a la cacería de ballenas. La caza se realizaba con veleros que llevaban a bordo botes balleneros, cuando se divisaba una ballena, los botes eran bajados de los veleros y desde allí el arponero lanzaba, a muy corta distancia, uno o más arpones contra la ballena quien después de una desesperada muerte era descuartizada a un costado del velero y su grasa retirada y subida a bordo, donde era convertida en aceite usando unos hornos instalados en el barco.

Sin embargo, es en el siglo XIX con los inventos del noruego Svend Foynd, que se configura la cacería de ballenas moderna, el modelo adoptado mundialmente. A partir de entonces se utilizarían buques —a vapor antes y a combustible ahora—, con cañones arponeros en la proa, lo que permitió cazar también a las especies más veloces y no solo a las ballenas francas como se había hecho hasta el momento, además de posibilitar la exploración de otros mares como el Antártico. Dentro de estas innovaciones se encontraba también el buque factoría[7] en el que se llevaba a cabo todo el procesamiento de la ballena muerta, lo que significó la optimización de tiempo y recursos, expandiendo la industria ballenera del momento.

La grasa de las ballenas ha sido la principal razón para asesinarles, fue fundamental como fuente energética para el desarrollo del mundo capitalista e industrial antes del uso del carbón y el petróleo, de ahí que la mayoría de países del llamado primer mundo se dedicaran a cazarlas. El aceite obtenido del procesamiento de su grasa, fue utilizado como combustible, como lubricante de autos y misiles, materia prima de margarinas y pinturas, e incluso para fabricar explosivos. Otras partes de ellas fueron utilizadas para corsetería y hacer muebles.

El uso del aceite de ballena comenzó a declinar a finales del siglo XIX con la popularización del carbón y del

petróleo, pero para esta época ya muchas de las especies de ballenas habían disminuido preocupantemente. Se calcula que 236.000 ballenas fueron asesinadas solo en el siglo XIX, cuestión muy alarmante porque son animales que solo tienen una cría por vez y se tardan alrededor de un año en gestación. De no haber sido por el descubrimiento de estas otras fuentes de energía, bajo la avaricia y el especismo de los capitalistas industriales humanos las ballenas se habrían extinguido: se calcula que la población de ballenas azules del hemisferio sur era de 250.000 individuxs antes del inicio de su explotación, actualmente viven menos de 1.500 ejemplares[8].

En 1948 se crea la Convención Internacional para la Regulación de la Caza Ballenera, de la cual nace la Comisión Ballenera Internacional (CBI), pero es hasta 1982 que la CBI aprueba una moratoria o pausa a la caza comercial de todas las especies de ballenas, que solo entra en vigor en 1986. Desde entonces, se autoriza la caza con fines científicos y la caza aborigen de subsistencia[9].

Occidente tenía bien visto esta actividad porque las ballenas eran consideradas recursos necesarios para el desarrollo capitalista, era una industria tan importante como lo es hoy la industria petrolera. De igual forma, cabe añadir que la industria de la cacería de ballenas en el Pacífico tuvo estrecha relación con la expansión colonial de Gran Bretaña y Estados Unidos en esas comunidades[10].

En términos simbólicos, durante mucho tiempo los balleneros fueron representados como hombres valientes y "héroes" —Moby Dick es un buen ejemplo—, que arriesgaban su vida frente a monstruos gigantescos, el relato propagado para justificar la cruel matanza de animales maravillosxs[11]. Sin embargo, actualmente desde Occidente se repudia fuertemente las actividades de cacería que Japón realiza, aún cuando naciones como Noruega o Islandia lo siguen haciendo.

Si bien la cacería de ballenas no ha sido una práctica común en América Latina, la región chilena es un caso

particular. Aunque como veremos, el consumo de ballena se remonta a las comunidades ancestrales mapuche que han aprovechado los cuerpos de las ballenas que mueren en las costas, solo desde el siglo XVIII se organiza la primera flota de caza impulsada por la presencia de balleneros extranjeros —mayoritariamente estadounidenses—. En 1903 se adopta la modalidad noruega y se crea la empresa Sociedad Ballenera de Magallanes, que operó tanto con plantas costeras como con buques factoría. Para 1910 la actividad ballenera en Chile estaba completamente en manos noruegas, aunque también estuvieron presentes los japoneses entre 1964 y el 68, quienes cambiaron la orientación de la actividad ballenera de la elaboración de aceite a la producción de carne para consumo humano que se exportaba a Japón. El cierre de la planta de la Sociedad Ballenera de Magallanes en 1983 constituyó el punto final de la actividad ballenera chilena[12] y, aunque en la actualidad no existe esta práctica como tal en dicho territorio, proyectos como Dominga[13] amenazan la vida de las ballenas y claro, de otras especies.

En contraposición, pueblos no-occidentales habitantes del Pacífico han considerado a estxs animalxs como ancestrxs poderosxs y protectorxs, y ellxs ocupan un lugar privilegiado en sus historias y leyendas. Por ejemplo, para el pueblo mapuche las ballenas son animales de un valor simbólico muy importante, pues conectan al mundo humano con el mundo espiritual. En varios de sus relatos cosmológicos, la ballena (*yene*) es aquella que transporta a lxs muertxs al otro lado del mar (*nometulauken*), donde siguen su camino hacia el otro mundo[14]. De las ballenas, es valorado también su sentido de la escucha y de ecolocación para comunicarse entre sí. La escucha es muy importante para las cantoras mapuche, pues su canto es a la vez sanación y conexión con el entorno. Las cantoras, antes de cantar aprenden a escuchar los sonidos del bosque, los ríos, las lagunas, las ro-

cas, el viento, las ballenas y todos los seres que habitan sus territorios, y luego "sacan la voz" de estos seres en su canto, en un diálogo con ellxs y a modo de petición, agradecimiento, lamento u otras intenciones rituales[15].

Del mismo modo, el saber de las mujeres tejedoras (*gurekafe*) está intrínsecamente relacionado con las ballenas, pues los apretadores textiles (*gurewe*) que usan muchas de ellas están hechos a base de hueso de ballena. Estas son herramientas con las que van ejerciendo presión e hilando la lana en el telar (*witxal*), y la diferencia entre sus longitudes y tamaños es importante según el tipo de tejido o prenda que se esté elaborando. Para las *gurekafe* mapuche, estos *gurewe* tienen una importancia simbólica, ritual y afectiva, pues no solo son fundamentales para su labor y conocimiento (*kimun*), también son heredados de generación en generación por el linaje femenino, igual que el saber tejedor, siendo además un objeto que tiene una conexión espiritual con las antepasadas[16].

* * *

Al ser animales gigantes y tal vez más presentes en la cultura popular como mencionamos, puede que la caza de ballenas provoque una oposición más general entre las personas, pero lo cierto es que es solo una parte de la actividad de la pesca comercial, y esta es una industria que, al igual que la ganadería, resulta devastadora. Responsable del asesinato de entre 0.97 y 1.97 billones de peces salvajes cada año en todo el mundo, implica además el exterminio y/o afectación de muchas otras especies marinas —animales y vegetales—, y hace de los océanos ecosistemas aún más vulnerables debido al envenenamiento y daño que ya sufren por los derrames de petróleo, de químicos de otras industrias como la minería y agroindustria, y de las inmensas cantidades de basura que reciben. Al igual que con la ganadería, desde los años cincuenta se han implementado nuevos avances

tecnológicos en la pesca incrementando la producción de peces y mariscos, lo que obviamente necesita de la ampliación de los mercados para poder lucrarse de esta capacidad de sobre-pesca, utilizando discursos médicos y científicos sobre los beneficios para la salud humana de consumir animales marinxs.

La pesca industrial se basa en barcos arrastreros, fábricas flotantes de más de 128 metros de eslora[17] y que además cuentan con plantas procesadoras y congeladores gigantes. Algunos de estos barcos arrastran redes de enmalle o palangres que cubren muchos kilómetros y atrapan a cualquier ser marinx que se encuentre cerca[18]. Esta forma de pesca no es específica para una especie y en ellas perecen muchas vidas, de 1990 a 2008 murieron en todo el mundo 8.5 millones de tortugas marinas como capturas incidentales[19] atrapadas en las redes y en los palangres, así como aves y mamíferxs marinxs. Los delfines, por ejemplo, que nadan usualmente junto a los atunes, se han visto seriamente afectados por la pesca de estos peces. Se calcula que los pesqueros comerciales descartan entre 17 y 39 millones de toneladas anuales de capturas incidentales.

Otra forma de suplir la demanda por peces es mediante la acuicultura, que básicamente es como la ganadería pero en el agua. Se confina a los peces en jaulas muy densamente pobladas, la materia fecal que se acumula bajo esas condiciones genera la aparición de floraciones de algas, las cuales consumen y agotan el oxígeno del agua. En estas aguas putrefacta, también proliferan parásitos mortíferos (como los piojos marinos) y los virus (como el de la anemia del salmón), enfermedades transmisibles, que terminan infectando también a los peces salvajes que nadan cerca de las granjas acuícolas. Buena parte de la pesca industrial va para alimentar a los peces de estas granjas, los peces "cultivados" consumen cerca de un cuarto del total de las 20 a 30 toneladas métricas de las capturas mundiales de peces.

^ Ballena azul y balleneros en la estación de Grytviken, Expedición Shackleton, Antártica. Tomada por Frank Hurley entre 1914 - 1917

v Publicidad de SEI, popular marca de ballena enlatada en Canadá. *The Toronto Star,* Junio 6 de 1919.

Por otro lado, el aleteo de tiburón es una actividad económica terrible y cruel, común en los territorios de Colombia, Ecuador y Perú, gracias a la cual se sostiene el mercado de estos órganos de tiburón en Asia, pues con sus aletas se hace una sopa que es considerada un manjar y se asocia a un símbolo de estatus social.

El aleteo consiste entonces en capturar a un gran número de tiburones, cortar sus aletas dorsales y laterales, y luego arrojarles al mar[20]. Al quedar incapacitadxs para nadar, lxs tiburones se hunden hasta el fondo del océano donde mueren lentamente por asfixia —pues necesitan moverse todo el tiempo para poder obtener el oxígeno del agua—, o terminan como presa de carroñeros u otrxs depredadores que les devoran lentamente aún en vida.

Las poblaciones de muchas de las especies de tiburones —existen 350— que se persiguen para dicho fin están siendo diezmadas drásticamente, el 32% de las especies están amenazadas de extinción por esa misma razón. Algunas especies de tiburón tardan hasta 15 años para alcanzar la madurez sexual y poder reproducirse, e igualmente tienen un número reducido de crías y muchxs de ellxs son asesinados muy jóvenes, lo que interrumpe el ciclo y la posibilidad de que se reproduzcan.

En 2017 el buque de origen chino Fu Yuan Yu fue capturado mientras cruzaba la reserva de Las Galápagos sin autorización. En su interior se hallaron 7.639 tiburones, de los cuales 432 eran fetos, también se encontraron 537 bolsas con aletas de tiburón y 2.114 peces. En 2021 en Hong Kong se decomisó el cargamento de un barco de una empresa ecuatoriana que llevaba 26 toneladas de aletas de tiburón, correspondientes a 38.500 tiburones. A pesar de que esta práctica está prohibida en Ecuador, se han exportado legalmente a Perú y desde allí a Asia, 68 mil kilos de aletas secas.

Y aunque existen leyes que pretenden proteger zonas como las Galápagos, la presencia de las flotas a sus alrededores pone en riesgo a todxs sus habitantes porque lxs

animales no reconocen fronteras y se mueven indistintamente entre la zona protegida y la que no lo está.

En Colombia existen al menos 140 especies de tiburón. Desde el 2007 está prohibida su caza para recolección de aletas[21] pero la normativa es poco clara y tiene excepciones, lo que hace que el aleteo siga siendo una práctica habitual. Según la resolución, el tiburón permitido para la pesca y recolección de aletas es el *carcharhinus falciformis* o "sedoso", muy común en la Isla de Malpelo, en el Pacífico colombiano, y que es además una de las cinco especies de tiburón que se encuentran amenazadas.

Estas normativas que permiten cierta cantidad de caza de tiburón son muy problemáticas porque, aunque se intente restringir el asesinato de ciertas especies —las consideradas amenazadas—, no hay una forma de llevar un control en la práctica, pues esto sería posible de determinar mediante un análisis molecular que identifique la pertenencia de las aletas a cada especie, algo que por costos nadie hace, lo que permite el asesinato indiscriminado.

Para 2019 se actualizó la resolución[22] respecto al aleteo en la que se especificó que lxs tiburones asesinadxs deben ser llevadxs con las aletas a puerto. Lo problemático es que se permite esta práctica bajo la modalidad de pesca "artesanal", aunque la cantidad de captura corresponde a unos volúmenes que claramente exceden ese tipo de pesca, y con el inexistente control sobre esas cantidades, en realidad se busca beneficiar a los sectores industriales de pesca y aleteo. Esta resolución incentiva la pesca de especies amenazadas de tiburones y rayas; especies consideradas de alta importancia para la salud de los ecosistemas marinos y por ende de la seguridad alimentaria de las comunidades costeras. La resolución además hace caso omiso a los diferentes requerimientos establecidos para la pesca destinada al comercio internacional de especies amenazadas[23].

Al igual que las ballenas en el siglo XVII fueron representadas como peligrosxs monstruos marinos, lxs

tiburones han sido mediatizados como violentxs animales que atacan sin piedad a cualquier humanx, y es bajo esta estigmatización y el desconocimiento de sus comportamientos y papel ecológico que cumplen en sus ecosistemas, que se les caza y asesina de forma cruel, presentando también su persecución como algo heróico. Recientemente en las islas de San Andrés, ubicadas en el caribe colombiano, fue perseguidx y asesinadx un tiburón nodriza, tras la muerte de un turista italiano a manos de un tiburón tigre, en una situación de avistamiento excepcional. Lo cierto es que es la presencia de lxs humanxs en sus territorios lo que pone en riesgo a distintas especies y ecosistemas, incluso a veces a lxs propixs humanxs, que excusándose en distintas actividades económicas se consideran con la autoridad para saquear, explotar, invadir, conquistar, destruir o modificar la vida que encuentran a su paso. Lxs peligrosxs son lxs humanxs invasores, no lxs tiburones ni las especies en busca de su supervivencia.

Como *Dostristestigres* venimos editando una serie de zines con textos traídos de distintos lugares y círculos, que nos parece importante compartir porque nos resuenan dudas, aportes, ideas y cuestionamientos frente al especismo.

El texto que compartimos a continuación, *Carne de ballena en el japón de inicios de la posguerra: recursos naturales y cultura alimentaria*, escrito en 2016 por Jacobina Arch[24] y traducido al español por nosotras, hace un recuento muy escueto de la cacería de ballenas en Japón en el período 1945-1952, uno de los estados-nación más controversiales por el mantenimiento y defensa de esta práctica que ha puesto en riesgo la existencia de las ballenas y que hoy en día es fuertemente criticado, cuya oposición es bandera del movimiento ambientalista y por los derechos de lxs animales.

Este artículo se enfoca en cómo la cacería de ballenas fue una práctica fundamental para la reconstrucción económica y social de Japón después de la Segunda Guerra Mundial, bajo las normativas de los poderes de la Ocu-

pación Aliada (una suerte de poder colonial) para configurar esa nación a su antojo, y explica cómo la relación con las ballenas y su consumo durante este período ha configurado la actual relación de las personas de Japón con la cacería de ballenas. Debido a la moratoria sobre la caza comercial, Japón se escudó en la cacería con fines científicos para mantener esta práctica que solo en 2018 llevó al asesinato de 200 ballenas. Tras treinta años de interrupción, Japón retomó oficialmente el 1 de julio de 2019 la caza comercial de ballenas a pesar de que el consumo de ballena es prácticamente nulo: esta representa solo el 0,1% de toda la carne vendida en Japón[25], pero se capturan 5.000 toneladas de ballena al año. Y a pesar del consumo tan reducido, según esa misma encuesta, el 60% de lxs japoneses apoya la caza de ballenas y considera la presión internacional para que detenga esta práctica como "bullying" de esas otras naciones.

Si bien el texto está localizado en el Japón de posguerra, consideramos que aporta elementos muy interesantes para pensar el especismo en relación con otras opresiones como la nación, el colonialismo, el patriarcado y como siempre, el capitalismo. Demuestra que, aunque en contextos históricos y geográficos tan distintos, las relaciones entre estas opresiones son intrínsecas y complejas, se refuerzan mutuamente y se reproducen inevitablemente en todo el globo.

Nos parecía importante traer a colación un poco de la historia de la caza de ballenas en general para desmitificar el hecho de que sea una actividad puramente japonesa, y ejemplificar cómo el desarrollo del capitalismo y su idea de progreso, en especial del progreso del primer mundo, no solo está basado en la explotación y saqueo de los territorios que coloniza, también se fundamenta en la explotación animal exacerbada. El caso del Japón ocupado permite entrever la relación entre la idea del estado y su consecuente nacionalismo, y el establecimiento de tradiciones alrededor del consumo animal, sobre todo

el uso de estas como relatos fundacionales que exaltan y construyen los imaginarios sociales de una nación. Esto, por supuesto, no es exclusivo de Japón: podríamos nombrar también la "tradición" del consumo de carne de vaca y del "asado" en la Argentina y como este se convierte en un elemento simbólico para la construcción de esa nación, o también el "día de acción de gracias" o *thanksgiving* en Estados Unidos, fecha importante para el relato de construcción de dicha nación y que se remonta incluso hacia los 1620's. Más allá de los desfiles y el asesinato de millones de pavos para esta fecha cada año, esconde además una historia de colonización y disputa, relacionada con el asesinato y exterminio de varios pueblos originarios que vieron invadido su territorio por lo que fue entonces la Confederación de Colonias de Nueva Inglaterra.

El fomento intensivo de la cacería de ballenas en Japón, pero también en otros lugares del Pacífico como Nueva Zelanda, está asociado al poder colonial y a las formas en que este busca configurar los territorios y los pueblos donde se establece. Esto puede relacionarse también con el proceso de conquista y colonización en lo que conocemos como Colombia y otros lugares de Abya Yala, donde se instauró la ganadería como un mecanismo de control de la población originaria y de las tierras ocupadas por los colonos. Aquí vale añadir que la alimentación es una cuestión política que tiene que ver con esas tradiciones que pretenden imponerse como "cultura nacional", por demás patriarcal —del héroe y del valiente capaz de asesinar y violentar seres en situaciones vulnerables— y colonial, que sustenta el imaginario de sus fronteras en la opresión de otras especies. Los alimentos fueron de los principales instrumentos para colonizar a los pueblos en Abya Yala, mediante la imposición de prácticas alimentarias, culturales, agrícolas y religiosas ajenas, que significaron un cambio en el lugar de lx humanx y su relacionamiento con el mundo y lxs animales[26]. La eliminación sistemática de prácticas,

pensamientos y formas de comer propias de lxs nativxs para posicionar la carne de res como fundamental, así como las corridas de toros, el coleo, la vaquería, y otras horribles prácticas consideradas tradiciones, hacen parte de las operaciones de poder que los conquistadores ejercen sobre el mundo conquistado. Así, vemos que hay un hilo conductor entre conquista/colonia —tanto épocas históricas como ejercicios de dominación—, especismo y desarrollo capitalista.

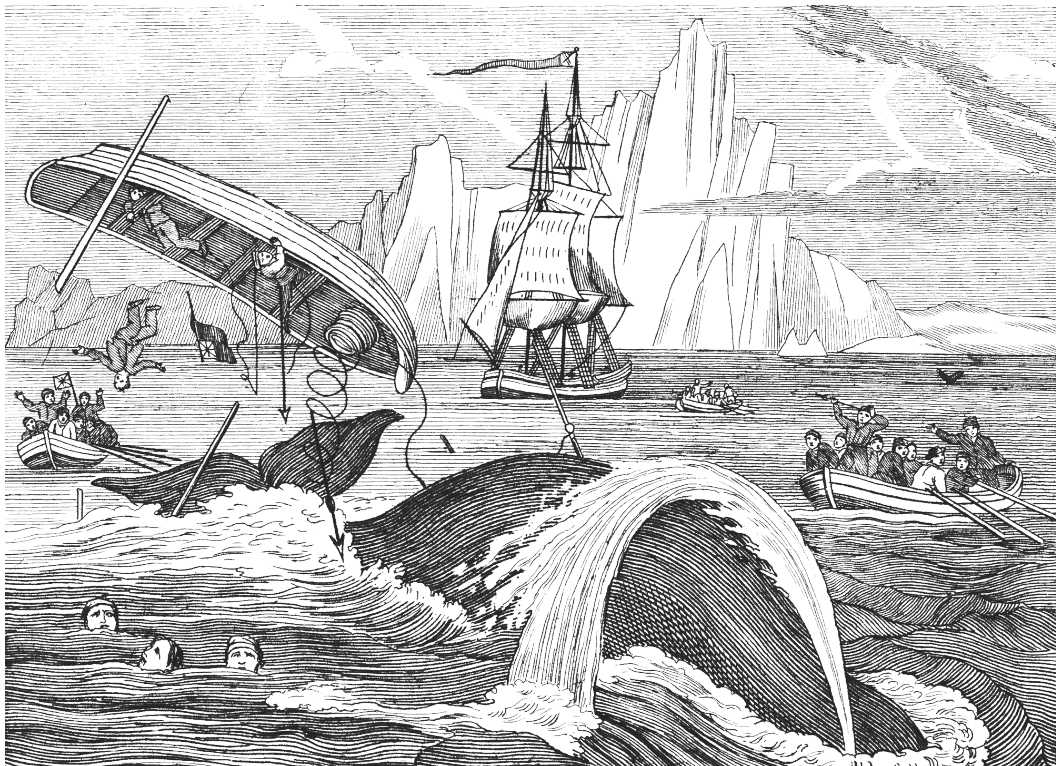
Un aporte importante del texto de Arch, tomado de Hobsbawm, es la cuestión de la construcción de las tradiciones o las "tradiciones inventadas" y de cómo no necesariamente corresponden a unas prácticas/rituales ancestrales si no a construcciones con intereses muy particulares. En otras palabras, cómo el desarrollo industrial de prácticas como la ganadería o la pesca y la necesidad de ampliar el mercado de consumo de dicha sobreproducción, calza perfectamente con la necesidad de mitos fundacionales para los estados nación. Vale entonces preguntarse de dónde vienen ciertas tradiciones, a quiénes benefician y qué estamos reproduciendo con su continuación.

Quisimos compartir el texto de Arch porque nos generó inquietudes y preguntas que se materializan en este prólogo, no solo en cuanto a las relaciones que nombramos, sino también en la necesidad de indagar y buscar mayor información sobre la caza de ballenas, la industria pesquera y la historia misma de Japón. Creemos que los textos que siembran dudas y curiosidades son valiosos en tanto nos hacen ampliar y complejizar los panoramas.

Preguntarnos qué y quiénes se benefician del actual orden de las cosas es crucial para hacerle frente a las distintas opresiones que crea y reproduce el sistema. Consideramos que el especismo –la idea de la superioridad humana sobre lxs demás animales– es una de las opresiones más profundas, longevas y asimiladas, junto con el patriarcado, ambas reforzadas por el capitalismo.

Pensar en estas opresiones por separado es útil para definir sus características y afilar las miradas y sospechas sobre ellas, pero en la vida cotidiana y en la realidad de millones de cuerpxs, especies y territorios, están en constante superposición, acentuándose mutuamente.

Cuestionar y desarmar aquello que se nos enseña como "normal" y "tradicional" es de vital importancia para evidenciar las artimañas del poder. Puede ser una de las primeras preguntas para caminar hacia formas de ser y estar en el mundo menos dañinas y devastadoras con las otras especies, para construir paradigmas que quiebren con el mandato capitalista y no se basen en la conquista y destrucción de las otras formas de vida, sino en el entendimiento y aprendizaje de y sobre ellas, en relaciones más éticas con lxs otrxs seres que habitan el planeta, con nosotrxs mismxs.



NOTAS

1. En este texto hablaremos de ballenas para referirnos indistintamente a cualquiera de las especies que nombramos. Aunque las minke, las ballenas francas (boreal y austral), las grises, la ballena azul y las cachalote han sido las más perseguidas con el fin de obtener su aceite y su carne, todas las especies de ballenas se han visto afectadas por la acción humana.
2. La industria del mal llamado entretenimiento ha sido también impulsora de la caza y captura de ballenatxs separadxs del lado de sus familias para ser encarceladxs en diminutos acuarios, donde son entrenadxs a la fuerza para realizar actos ridículos en lugares como Seaworld o los acuarios de zoológicos. La mayoría de las ballenas que son secuestradas y torturadas en esos escenarios viven muchísimos años menos de los que vivirían en libertad, muchas de ellas han atacado a sus entrenadores, como Tilikum, y otras incluso se han quitado la vida, como Hugo.
3. Actualmente solo habita en el Pacífico norte (del norte de México al Mar de Bering) pues en el Atlántico norte fue cazada hasta su extinción, a finales del siglo XVII y principios del XVIII.
4. Aunque estas últimas se clasifican con los delfines.
5. Carrere, M. (Noviembre 11, 2020).
6. Parte de esa contaminación con plásticos proviene de las redes y cuerdas de pesca.
7. Los barcos factorías o barcos-fábrica, de tamaño gigantesco, trabajan en conjunto con los barcos cazadores. Estos últimos atraviesan a las ballenas con el arpón, una vez localizadas. Luego, el animal muerto es trasladado al barco-fábrica, donde es procesado y desollado, intentando sacar provecho de carne, huesos, grasa y todo lo posible. Estos barcos factoría tienen además la capacidad para almacenar la carne en grandes frigoríficos. Los barcos fábrica pueden ser de dos tipos: aquellos que permanecen anclados en bahías protegidas, y los que se desplazan continuamente en mar abierto. Una flota pesquera consta de la existencia de uno o más barcos-fábrica y varios barcos cazadores.
8. La primera estimación global del número de ballenas cazadas por el aprovechamiento industrial del siglo pasado revela que casi

3 millones de cetáceos fueron exterminados. Según algunas estimaciones, los cachalotes disminuyeron en un tercio de su población de antes de la caza de ballenas, y las ballenas azules llegaron a desaparecer en un 90%. (Sociedad para la Conservación de Ballenas y Delfines, 2021).
9. Aquella cuyo propósito es el consumo local, y que desarrollan pueblos aborígenes que comparten fuertes vínculos sociales y culturales, basados en la caza y el uso tradicional de las ballenas.
10. Recomendamos *Maori women in southern New Zealand's shore-whaling world* (2019) de Kate Stevens y Angela Wanhalla, en el que se expone cómo el matrimonio entre mujeres de las comunidades Maori y los balleneros fue fundamental para el desarrollo de la industria en esta parte del mundo y para el establecimiento de los intereses coloniales de las potencias.
11. Un relato típico del occidente blanco en el que lx humanx está por encima de todxs lxs demás animales y aquellxs consideradxs desconocidxs son catalogadxs como monstruos/salvajes para justificar su exterminio.
12. Quiróz, D. y Carreño, G. (2017).
13. Dominga es un proyecto minero que pretende instalar un megapuerto a 37 km de las Reservas Marinas Isla Chañaral e Islas Choros-Damas y la Reserva Nacional Pingüino de Humboldt, ubicadas en el Archipiélago de Humboldt, en una zona de alta biodiversidad, donde habitan las especies de ballena fin, jorobada y azul, todas en peligro de extinción. Debido al "efecto del archipiélago como una zona de retención de organismos planctónicos, la productividad biológica y la disponibilidad de alimento es más alta que las zonas aledañas", por lo que es considerada una zona crítica para la alimentación de estas especies, algunas migratorias y otras habitantes comunes de la zona (Buchan y otrxs; 2021).
14. Valenzuela Quintupil, N. (2020a).
15. Pichi Malen, B. (2020).
16. Valenzuela Quintupil, N. (2020b).
17. Longitud de una embarcación desde la proa a la popa.
18. La pesca de palangre consiste en una estructura lineal o línea madre que se ramifica en varias líneas de anzuelos –entre 100 y 200– conectados al eje principal. Dependiendo de la especie a cazar, puede variar la longitud y altura de la estructura. El palangre de fondo reposa sobre el lecho marino, y el pelágico o de superficie, flota a la deriva del mar. En el caso de la flota palangrera española en

el Mediterráneo, la longitud total del palangre puede superar los 40 kilómetros y utilizar más de 2.000 anzuelos, pero las grandes flotas industriales pueden llegar a medir 100 kilómetros de palangre.
19. Así le llaman a los asesinatos no deseados de la pesca industrial. Se calcula que alrededor de 300.000 ballenas, delfines y marsopas se enredan en las redes y palangres, y mueren lenta y dolorosamente por asfixia, inanición o agotamiento (Johnson, C.; 2021).
20. Cada año se condena a unos 73 millones de tiburones a sufrir una muerta lenta y dolorosa (Food Empowerment Project, 2010).
21. Resolución 1633 de 2007. Desde 2015 cada año se publica la misma resolución con algunas diferencias en la cuota máxima.
22. Resolución 350 de 2019.
23. Tales como los Dictámenes de Extracción No Perjudicial (procedimiento para evaluar científicamente distintos parámetros tales como la distribución de las especies y sus hábitats, el estado y las tendencias de las poblaciones, para evitar poner en riesgo dichas especies) para el caso de aletas de tiburón y de algunas especies de tiburones y rayas, según se reconoce mediante la Ley 17 de 1981.
24. Académica y profesora de Whitman College en Estados Unidos, ha trabajado el tema de las ballenas en Japón en varios textos, entre ellos el libro *Trayendo las ballenas a tierra: los océanos y el ambiente en el temprano Japón moderno*.
25. Según una encuesta realizada por el periódico local *Asahi Shimbun*. "Asahi Poll: 60% of Japanese Want Whaling to Continue,"The Asahi Shimbun, April 22, 2014.
26. En nuestro zine *Carne es guerra: veganismo y conflicto armado en Colombia* (2021) ahondamos sobre la relación de la ganadería y la usurpación de tierras a los pueblos indígenas, pero también hablamos un poco de otras formas de pensar y estar en el mundo de las comunidades indígenas de Abya Yala y de cómo el antiespecismo puede ser una apuesta para poner de cabeza todas esas concepciones del mundo que se han impuesto con ese proyecto blanco colonizador.

BIBLIOGRAFÍA

PRENSA

Cervera, C. (Septiembre 15, 2021) "El esperma de ballena, el valioso aceite que iluminaba el mundo antes de la electricidad", *ABC*. Disponible en: https://www.abc.es/historia/abci-esperma-ballena-valioso-aceite-iluminaba-mundo-antes-electricidad-202109150033_noticia.html

Wingfield-Hayes, R. (Febrero 9, 2016) "La inesperada razón por la que Japón sigue cazando ballenas", *BBC News*. Disponible en: https://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/02/160209_japon_caza_ballenas_men

"Autoridades ecuatorianas identifican a empresa sospechosa de millonaria exportación de aletas de tiburón", *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2021/09/video-empresa-sospechosa-exportacion-aletas-de-tiburon/

"Caza de ballenas en Japón: ¿en qué países se siguen cazando estos cetáceos y por qué?", (Diciembre 17, 2018) *BBC Mundo*. Disponible en: https://www.bbc.com/mundo/noticias-46690666

"La mayoría de tiburones encontrados en el barco Fu Yuan Yu Leng 999 habitaban en aguas que rodean Galápagos, revela estudio", (Agosto 2, 2021) *El Universo*. Disponible en: https://www.eluniverso.com/larevista/ecologia/la-mayoria-de-tiburones-encontrados-en-el-barco-fu-yuan-yu-leng-999-habitaban-en-aguas-que-rodean-galapagos-revela-estudio-nota/

"Las razones de Japón para reanudar la cacería de ballenas con fines comerciales" (Julio 8, 2019) *Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*. Disponible en: https://www.bcn.cl/observatorio/asiapacifico/noticias/razones-japon-caceria-ballenas-fines-comerciales

"Minagricultura modificó la resolución que establece cuotas de pesca de tiburones" (Diciembre 23, 2019) *El Espectador*. Disponible en: https://www.elespectador.com/ambiente/minagricultura-modifico-la-resolucion-que-establece-cuotas-de-pesca-de-tiburones-article-897094/

"¿Por qué Japón reanudó la caza comercial de ballenas?" (Julio 1, 2019) *France 24*. Disponible en: https://www.france24.com/es/20190701-japon-reanudo-caza-ballenas-biodiversidad

"¿Por qué la alarma si, al menos desde 2015, Colombia autoriza pescar 500 toneladas de tiburón?" (Octubre 12, 2019), *El Espectador*. Disponible en: https://www.elespectador.com/ambiente/por-que-la-alarma-si-al-menos-desde-2015-colombia-autoriza-pescar-500-toneladas-de-tiburon-article-888499/

"Suspenden parte de resolución que le abría la puerta al aleteo de tiburones en Colombia" (Diciembre 20, 2019) *El Espectador*. Disponible en: https://www.elespectador.com/judicial/suspenden-parte-de-resolucion-que-le-abria-la-puerta-al-aleteo-de-tiburones-en-colombia-article-896710/

ARTÍCULOS

Acero, A. (Noviembre 12, 2019) "Aleteo abre la puerta al tráfico en la pesca de tiburones", *Periódico UNAL*. Disponible en: https://unperiodico.unal.edu.co/pages/detail/aleteo-abre-la-puerta-al-trafico-en-la-pesca-de-tiburones/

Buchan, S.; Luna, G.; Pavez, G.; Pérez-Álvarez, M. J.; Santos-Carvallo, M.; Sepúlveda, M. y Toro, F. (Octubre 5, 2021). "Archipiélago de Humboldt, "hotspot" de biodiversidad: fauna marina vulnerable ante un proyecto como Dominga", *Ladera Sur*. Disponible en: https://laderasur.com/articulo/archipielago-de-humboldt-hotspot-de-biodiversidad-fauna-marina-vulnerable-ante-un-proyecto-como-dominga/

Carrere, M. (Marzo 19, 2021) "La ruta de la flota china en Latinoamérica", *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2021/03/la-ruta-de-la-flota-china-en-latinoamerica/

Carrere, M. (Julio 15, 2021) "Flotas chinas se aproximan a Galápagos: organizaciones ambientales exigen al gobierno ecuatoriano mayor firmeza", *Mogabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2021/07/flotas-chinas-se-aproximan-a-galapagos-ecuador/

Carrere, M. (Agosto 3, 2021) "Flotas chinas: estudio revela los impactos del mayor caso de pesca ilegal reportado en Galápagos", *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2021/08/flotas-chinas-estudio-pesca-ilegal-galapagos/

Carrere, M. (Octubre 29, 2021) "¿Qué amenazas enfrentarían los mamíferos marinos de Chile con la construcción del proyecto Dominga?", *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2021/10/amenazas-mamiferos-marinos-chile-proyecto-dominga-entrevista/

Carrere, M. (Noviembre 11, 2020 "Recuperar las poblaciones de ballenas sería clave en la lucha contra el cambio climático", *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2020/11/recuperar-las-poblaciones-de-ballenas-seria-clave-en-la-lucha-contra-el-cambio-climatico/

Food Empowerment Project (2010) "Aleteo de tiburón". Disponible en: https://foodispower.org/es/vida-marina/peces/aleteo-del-tiburon/

Food Empowerment Project (s. f.) "La pesca comercial". Disponible en: https://foodispower.org/es/vida-marina/pesca-comercial/

Johnson, C. (Febrero 24, 2021). "La importancia de las ballenas y el problema del plástico", World Wild Life. Disponible en: https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/la-importancia-de-las-ballenas-y-el-problema-del-plastico

Montaño Rozo, X. (Agosto 10, 2018) "Mercurio y tiburones, una tragedia que también es humana", Pesquisa Javeriana. Disponible en: https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/mercurio-y-tiburones-una-tragedia-que-tambien-es-humana/

Sociedad para la Conservación de Ballenas y Delfines (Diciembre 8, 2021) "La caza de ballenas, estadísticas y datos". Disponible en: https://www.epdata.es/datos/caza-ballenas-estadisticas-japon-noruega-otros-paises/252

Quiróz, D. y Carreño, G. (2017) "Narrativas etnográficas sobre ballenas y balleneros en las costas de Chile", *Revista Antípoda*. Bogotá: Universidad de los Andes. Disponible en: https://www.redalyc.org/journal/814/81451534003/html/

Valenzuela Quintupil, N. (2020a) “Entrelazar la vida: el telar y la yene/ballena”, en *Revista Yene*. Disponible en: https://yenerevista.com/2020/11/11/entrelazar-la-vida-el-telar-y-la-yene-ballena-segunda-part/

Valenzuela Quintupil, N. (2020b) “Las ballenas en los territorios y relatos mapuche”, en *Revista Yene*. Disponibles en: https://yenerevista.com/2020/11/20/las-ballenas-en-los-territorios-y-relatos-mapuche/

Tucker Jones, R. y Wanhalla, A. (Eds.) (2019) *New histories of Pacific whaling,* RCC Perspectives: Transformations in Environment and Society No. 5. Disponible en: https://www.environmentandsociety.org/sites/default/files/2019_i5_layout_v6_0.pdf

Waller, A. (s. f.) “Labor & Commercial Fishing”, *Veggie Mijas*. Disponible en: https://www.veggiemijas.com/labor-and-commercial-fishing

“Commercial Fishing: How Global Food Choices Negatively Impact the Oceans” (Septiembre 28, 2020), *Sentient Media*. Disponible en: https://sentientmedia.org/commercial-fishing/

“Océanos: plásticos y basura marina acaban con la diversidad” (Agosto 23, 2019) *Mongabay Latam*. Disponible en: https://es.mongabay.com/2019/08/oceanos-plasticos-y-basura-marina-acaban-con-la-diversidad/

PODCAST

Rénique, I. (Agosto 27, 2021) “Pesca ilegal: una amenaza en alta mar”, *El Hilo No. 73*. Disponible en: https://elhilo.audio/podcast/pesca-ilegal/

Pichi Malen, B. (2020) “Escuchar el canto de la tierra”, *Radio Savia No. 5*. Disponible en: https://www.radiosavia.com/episodio5

Papiro japonés que ilustra la caza de ballenas en la prefactura de Wakayama, Taiji Whaling Museum.

CARNE DE BALLENA EN EL JAPÓN DE INICIOS DE LA POSGUERRA:

RECURSOS NATURALES Y CULTURA ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

La carne de ballena solo se volvió una parte esencial de la cultura alimentaria de Japón a partir del siglo XX En ciertas comunidades, como aquellas subculturas centradas alrededor de pequeñas villas balleneras, comer carne de ballena data al menos desde principios del siglo XVII. Pero el salto del consumo local al consumo nacional generalizado —esto es, la normalización de la carne de ballena como parte de la cocina japonesa antes que una especialidad local—, comenzó a fines de los años 40, con la reconstrucción de la posguerra.

Uno de los aspectos más importantes de esta transformación fue la inclusión de la carne de ballena como fuente de proteína barata en el nuevo programa nacional de escuelas, instituido en 1955. Justo 30 años después, debido a las presiones de organizaciones internacionales y el establecimiento de una moratoria ballenera por parte de la Comisión Internacional de Balleneros (IWC), la carne de ballena en Japón ya no era abundante ni barata y comenzó a desaparecer de los menús de las escuelas a partir de 1987. Sin embargo, recientemente el pueblo de Taiji en la prefectura de Wakayama, que tiene una larga historia de caza de ballenas, volvió a poner su

carne en los menús de las escuelas en 2005, debido a la preocupación por mantener la cultura de su consumo.

Para la facción pro-caza de ballenas en el Japón de hoy, la *cuisine* con carne de ballena es un punto de orgullo nacional, idea promovida frente a la oposición internacional a la industria ballenera japonesa, que actualmente está regulada bajo la fachada de un programa de "caza científica" subsidiado por el gobierno, mientras se reanuda legalmente de la caza comercial de ballenas[1].

Pero esta postura parece extraña a la luz de la presencia mínima de la carne de ballena en la dieta japonesa. Una encuesta de *Asahi Shimbum* en la primavera de 2014 encontró que solo 4% de lxs encuestadxs "comen ocasionalmente carne de ballena" y el 10% "come en contadas ocasiones". El 48% dijo que "había comido carne de ballena alguna vez en el pasado distante pero no recientemente", y el 37%, particularmente jóvenes entre sus 20 y 30 años, dijeron que "no comen carne de ballena". Incluso una generosa lectura del consumo "ocasional" o de la importancia de las "contadas ocasiones" sigue sin explicar por qué, si es tan importante para la dieta japonesa, solo del 4 al 14% de la población parece interesada en comer ballenas con regularidad.

El corto periodo durante el que las escuelas sirvieron carne de ballena ayuda a explicar esto. El programa de almuerzos en la escuela es la raíz de las diferencias generacionales vistas en dicha encuesta: las personas que solo comieron carne de ballena en un pasado distante seguramente la tuvieron en los almuerzos escolares pero no la buscan ahora como adultxs. Muchxs encuestadxs jóvenes no comieron carne de ballena en la escuela porque dejó de servirse en la mayoría de ellas después de 1987.

Viendo hacia atrás el impacto de la primera gran promoción de carne de ballena en las escuelas y en casa, este artículo se centra en el inmediato período de posguerra y discute cómo el consumo de carne de ballena encajó en la emergente cultura nacional más que en la

local. Más allá, este traza las raíces de los actuales esfuerzos para incluir la carne de ballena en los almuerzos escolares con el fin de preservar las tradiciones culturales japonesas. Estos desarrollos revelan importantes conocimientos dentro de las relaciones entre lxs humanxs y estxs animales vistxs como recursos naturales, y en cómo la caza de ballenas se ha atado tan fuertemente al movimiento ambiental de finales del siglo XX.

Durante la Ocupación Aliada de Japón (1945-1952) la carne de ballena se volvió el centro de complejas interacciones entre el Japón derrotado, en busca de una nueva identidad nacional, y lxs estadounidenses de mentalidad reformista, que aprovecharon la oportunidad para remodelar conscientemente varios aspectos de la cultura y sociedad japonesa de posguerra.

El impulso para reformar la sociedad japonesa está enraizado en la percepción de que la expansión imperialista del Japón de preguerra y de tiempos de guerra se debió a la fuerza del nacionalismo, centrado en el emperador. Para prevenir la recurrencia de la guerra el gobierno de la Ocupación, bajo el Supremo Comando para los Poderes Aliados (SCAP), centró sus esfuerzos en disminuir o eliminar el nacionalismo japonés y reemplazarlo con democracia. Como ahora reconocen lxs historiadorxs, este proyecto trató de erradicar el imperialismo japonés mediante la imposición de un imperialismo estadounidense igualmente problemático, y la tensión entre las ideas japonesas de la identidad nacional y los planes de la SCAP para el futuro de la nación tuvieron resultados impredecibles.

El teatro kabuki y el budismo zen, ambos de importancia en el nacionalismo imperial japonés, recibieron nuevas historias después de la guerra para disfrazar sus conexiones con el régimen derrotado y aún mantener su utilidad como símbolos nacionalistas. Como la caza de ballenas y la carne de ballena, hicieron parte de unos esfuerzos más grandes de la posguerra para replantear

las tradiciones como fuera del tiempo, inmutables y desconectadas del Japón imperial de la preguerra. Pero la carne de ballena tuvo importancia práctica así como cultural, y estuvo intrínsecamente ligada al desarrollo económico de posguerra de Japón.

Reconstruir la economía era particularmente importante para el gobierno de la Ocupación. La concentración de la SCAP cambió rápidamente en 1946-1947 de la transformación democrática a la recuperación económica, que a su vez promovía la estabilidad política. De hecho, incluso antes de la rendición de Japón, lxs planificadores estadounidenses estaban enmarcando las causas del imperialismo japonés en términos económicos. A sus ojos, el Japón imperial operaba un capitalismo incompleto e injustamente explotador de su fuerza de trabajo. Takemae Eiji[2], experto en la Ocupación, explica cómo mediante la reforma del sistema de trabajo, de los oligopolios —conocidos como *zaibatsu*—, y del sistema de arrendamiento agrícola, las autoridades de la Ocupación esperaban crear un sistema económico sin las fuerzas que llevaron a las políticas expansionistas imperiales en el Japón de preguerra. Lo que falta notablemente en el análisis de Eiji, es la consideración de los recursos naturales en el centro de la economía de consumo capitalista, a pesar de la gran preocupación por los recursos durante la Ocupación. Uno de los documentos de la SCAP, por ejemplo, comienza reclamando que la recuperación económica de Japón "depende en última instancia del análisis sobre el uso que hace de sus recursos domésticos".

La carne de ballena era uno de esos recursos. Por la guerra, la caza japonesa de ballenas en el Antártico cesó en 1941 y no comenzó de nuevo hasta que la SCAP permitió el primer viaje de caza posguerra al Antártico, en el invierno de 1946-47. Fue solo después de este resurgimiento, como explica Norimitsu Onishi[3], "bajo la influencia norteamericana, que la carne de ballena se hizo parte de la vida cotidiana japonesa". Los años 50 fueron

el inicio de una nueva dieta nacionalmente unificada por todo Japón. Esta dieta creció gradualmente a partir de la adopción y adaptación de platillos y de ingredientes occidentales de finales del siglo XIX en adelante. En este proceso, algunos alimentos ganaron mayor peso simbólico que otros. El peso simbólico, más que la popularidad o algún tipo de posición como alimento básico, dio a la carne de ballena su importancia como comida tradicional japonesa.

Cuando Eric Hobsbawm introdujo la idea de las tradiciones inventadas[4], se concentró en el peso simbólico, pero también anotó que el proceso de invención "es esencialmente un proceso de formalización y ritualización, caracterizada por su referencia al pasado". En este sentido, el consumo de carne de ballena se convirtió en un símbolo cultural pero no necesariamente en una tradición dado que no hay ningún ritual que le acompañe de cómo o cuándo se supone debe comerse.

Sin embargo, el concepto de la tradición inventada como proceso que se desarrolla en un contexto en contacto con otras culturas, acompañada de la necesidad de definir la propia cultura en contraste con la de otrxs, aplica para el rol de la carne de ballena en la cocina moderna japonesa, empezando con su introducción en la dieta de posguerra. Como señala Stephen Vlastos[5], el valor crítico del concepto de "tradición inventada" está en que provee un marco para investigar los procesos históricos de desarrollo de nuevas formas de cultura, las que están vinculadas a la más central de todas las tradiciones inventadas en la era moderna: la nación. Él afirma que las nuevas tradiciones fueron esenciales para el desarrollo de Japón como una nación moderna a finales del siglo XIX. Fueron igualmente esenciales para la reconstrucción y reimaginación del Japón moderno después de la Segunda Guerra Mundial, incluyendo el consumo posguerra de ballena no solo como fuente poco común de proteínas y calorías, sino como propia de la cocina japonesa.

El proceso de hacer de un alimento en particular un símbolo para la identidad cultural o nacional de las personas, no es por supuesto, exclusivo de Japón. Como ha discutido Natalia Milanesio[6] para la Argentina Peronista, la comida puede ser importante tanto como símbolo nacional como objeto de las políticas de estado. A finales de los años 40 se dio una rápida transformación de la dieta nacional en Argentina, centrada en el incremento masivo del consumo de carne, donde comer carne a diario se convirtió en parte de la tradición culinaria nacional. En ese mismo período en Japón, la carne de ballena no era la única fuente de proteínas o el centro de las comidas diarias, pero se convirtió en uno de los símbolos distintivos no solo de la tradición culinaria sino de la identidad japonesa, relacionada con las políticas de un estado que lidiaba con la escasez de alimentos y la democratización. Quizá no es sorprendente que la comida pueda llevar tal peso simbólico incluso cuando no aparece en cada comida. El arroz ha tenido un papel más central en la dieta así como ha servido como metáfora para la identidad japonesa por mucho más tiempo que la carne de ballena y sin embargo, incluso el arroz no siempre ha compuesto el mayor volumen de la dieta japonesa a pesar de su importancia simbólica.

Adicionalmente, para iluminar el rol de la comida en la identidad cultural, la historia de las ballenas en el Japón ocupado expande y contribuye nuestro entendimiento del ambiente previo del Japón en guerra, ya que gran parte del enfoque en los recursos naturales al salir de la guerra no habría sido necesario sin el impacto de la militarización de Japón.

Los cambios en la relación entre el pueblo japonés y el mundo natural son, argumenta William Tsutsui[7], un legado importante de la Segunda Guerra Mundial y son también un legado de la peculiar naturaleza de la Ocupación en sí misma. Como él señala, "las consecuencias ambientales de la reconstrucción de Japón durante la

Ocupación Aliada posguerra (1945-1952) continuaron los patrones de explotación de la naturaleza que se instauraron durante la guerra". Cómo las personas debían usar y pensar sobre las ballenas en Japón comenzó a cambiar durante la Ocupación como resultado directo de la maximización de los recursos usados para la reconstrucción, de maneras que todavía hoy reverberan en las discusiones sobre el valor de la carne de ballena.

Hasta ahora son limitados los estudios más profundos sobre este momento crucial en la historia de la caza de ballenas en Japón. Harry Schieber y Kurkpatrick Dorsey[8] presentaron a través de evaluaciones el rol que jugó la regulación de la caza de ballenas en la diplomacia internacional de posguerra, pero ambos estudiosos se centraron más en las disposiciones internacionales que en las tendencias japonesas. El sociólogo Hiroyuki Watanabe[9] proveyó una más exhaustiva consideración de la historia de la caza de ballenas y su lugar en la cultura moderna japonesa, pero no dedicó mucha atención a la era de la Ocupación.

A pesar de esta carencia, la intersección de varios factores culturales y políticos en la práctica del consumo de ballena puede ser estudiada con cierta profundidad durante el período de la Ocupación, gracias a la disponibilidad de materiales en la colección *Gordon W. Prange,* en la Universidad de Maryland. Esta colección contiene más de 3 millones de libros, periódicos y revistas publicadas desde 1945 a 1949 que pasaron por el Destacamento de Censura Civil, responsable de revisar todas las publicaciones japonesas en los primeros cuatro años de la Ocupación. Periódicos de comercio, publicaciones de industria y trabajo, revistas para las amas de casa y revistas educacionales para lxs niñxs, todas están representadas junto con un surtido de periódicos de todo el país incluyendo ediciones locales de periódicos nacionales. Muchas de estas fuentes fueron efímeras y no hubieran sobrevivido sin la operación de la oficina de

censura, proveyendo la mejor oportunidad para una amplia visión de opiniones y pensamientos sobre la caza de ballenas en el Japón justo después de la guerra, particularmente combinado con los registros de la SCAP en los Archivos Nacionales Estadounidenses.

Como estas fuentes atestiguan, la creciente concentración de la industria ballenera antártica en la carne durante la Ocupación, afectó la percepción japonesa sobre las ballenas como alimento. La valorización de la cultura cazadora japonesa y su asociación con algún tipo de espíritu esencial japonés tiene sus raíces en el resurgimiento posguerra de esta práctica, de la mano de los oficiales de la SCAP. Es importante, sin embargo, entender la caza de ballenas en su contexto más amplio, la promoción de su caza y del consumo de su carne por parte del SCAP durante la Ocupación solo contribuyó a reforzar una larga historia del Japón que considera a las ballenas como recursos.

BALLENAS COMO RECURSOS

En Japón, la caza de ballenas como una industria activa empezó justo después del período Tokugawa (1603-1868). En los inicios del siglo XVII, grupos de balleneros desarrollaron las persecuciones coordinadas de ballenas con arpones, y para finales del siglo habían perfeccionado la técnica de llevar a las ballenas a redes sostenidas por pequeños botes justo fuera de la costa. Esta técnica permaneció relativamente intacta hasta finales del siglo XIX. Con la cacería intensiva estadounidense esparciéndose por el Pacífico alrededor de mediados del XIX, la población de ballenas decayó y así mismo, las presas de los cazadores costeros japoneses disminuyeron. La caza internacional de ballenas también sufrió de está sobre-pesca y los balleneros comenzaron a buscar nuevos objetivos en otras especies.

Momento en el que se despelleja una ballena en una estación portuaria en Ayukawa, prefactura japonesa de Miyagi, 1910.

A finales del siglo XIX, un noruego inventó el moderno sistema de caza del barco-fábrica, que incluye una pistola de arpón en la proa de botes más veloces que luego llevan la ballena muerta al barco-fábrica para procesarla. Los botes impulsados a motor eran mucho más rápidos que los anteriores barcos balleneros, por lo tanto, pudieron perseguir a las especies de ballena más rápidas (azules y ballenas rorcuales o de aleta), que antes habían sido muy difíciles de atrapar. En 1904 los balleneros noruegos comenzaron a cazar en la Antártida, un lugar de alimentación privilegiado para diez mil ballenas azules. Junto a los cazadores ingleses dominaron los campos de caza antárticos hasta la mitad de la década de 1930. Las compañías balleneras japonesas se modernizaron rápidamente y cambiaron de la caza costera a la técnica fuera de la costa alrededor del cambio de siglo, pero debido a la falta de equipo, no se sumaron a la cacería antártica hasta 1934, cuando adquirieron un viejo barco-fábrica noruego y su flota de botes de recogida. Aquel barco-fábrica estaba disponible porque las intensivas campañas noruegas de 1930-31 saturaron completamente el mercado mundial de aceite de ballena, causando un declive en los precios del aceite y una reducción de la flota de cacería noruega. Hubo una gran oposición internacional a la compra pues añadiría otro competidor al mercado. La cacería japonesa en la Antártida fue cancelada 7 años después, cuando el gobierno envió a los barcos balleneros a la guerra.

A pesar de los campos de caza y el equipo compartidos en los 30's, la cacería pelágica japonesa difería de las industrias balleneras de otras naciones en que, además del aceite, tenían la carne como producto. Incluso antes de la moderna cacería pelágica[10], la concentración de los balleneros europeos y estadounidenses estaba en producir aceite de ballena para la iluminación y para las máquinas industriales. En el siglo XX el aceite de ballena era el ingrediente base más barato para la margarina y los jabo-

nes. Los barcos-fábrica presionaban todo lo que fuera posible de la ballena para convertirlo en aceite y descartaban el resto. En los inicios del siglo XX los balleneros japoneses producían aceite de sus presas para venderlo domésticamente o internacionalmente, pero solo vendían la carne de ballena en el mercado doméstico.

Las corporaciones balleneras japonesas se movieron a las tecnologías modernas con el cambio de siglo, lo que simultáneamente cambió a que su foco principal de producción fuera el aceite de ballena. Este foco se mantuvo especialmente en la cacería Antártica de 1937-39 cuando el aceite era usado para apoyar la expansión militar del imperio japonés y para obtener divisas extranjeras. En contraste, las capturas posguerra muestran un claro cambio en el foco hacia menos aceite y más carne[11].

Hiroyuki Watanabe[12] sostiene que la carne de ballena no era ampliamente consumida en Japón hasta después de inicios de la década de 1910, cuando las compañías balleneras modernas comenzaron campañas publicitarias para incrementar el mercado para la cantidad cada vez mayor de ballenas atrapadas con los nuevos métodos industriales. Estos esfuerzos dieron fruto sobre todo debido a la depresión de 1920 y luego a la demanda militar, y finalmente como solución a la escasez de alimentos en tiempos de guerra de las décadas siguientes. Una encuesta de 1941 sobre los patrones de consumo de ballena en las regiones de Kinki y Chubu indican que la mayoría de las comunidades en esta área comenzaron a consumir carne de ballena solo después de la introducción del moderno estilo de cacería noruego. En otras palabras, el consumo de carne de ballena no era particularmente amplio hasta la expansión a la Antártida de la industria ballenera japonesa, convirtiendo la carne de ballena enlatada en una solución barata a los recortes de alimentos o los problemas de suplementos antes, durante e inmediatamente después de la Segunda Guerra Mundial.

Las ilustraciones de los productos de ballena a menudo representaban la carne en una lata, así la propagación de la

carne enlatada ayudó a introducir a la población general el consumo de ballena. Otra evidencia muestra la percepción de la carne de ballena como una alternativa más barata o sin costo a los alimentos que ya no estaban disponibles con la escalada de la guerra. Un pastelero en Tokyo recordaba que tuvo que cambiar y usar jamón de ballena en sus sándwiches porque ya no había jamón de cerdo, y después incluso el jamón de ballena desapareció.

En este contexto, el apoyo a la carne de ballena como solución a la escasez de alimentos después de la guerra está estrechamente relacionado con su uso como solución a la escasez durante la guerra, en lugar de por ser parte de la dieta tradicional japonesa. Por supuesto, algunas regiones comían ballenas tradicionalmente, pero solo la distribución enlatada que hicieron las modernas corporaciones a mitad del siglo XX permitió que la carne de ballena estuviera disponible nacionalmente.

Aún así, las compañías tuvieron que trabajar en hacerla sabrosa para lxs consumidorxs. Ambas, las experiencias del tiempo de guerra y el foco de los oficiales de la Ocupación estadounidense en la proteína, influenciaron fuertemente la dieta de posguerra japonesa. La cocina militar lidió con las diferencias de sabores regionales mediante la promoción de platos híbridos y concentrándose más en un menú de estilo occidental; este tipo de comida se esparció a la población en general a través de las iniciativas de nutrición del gobierno y de los soldados que regresaban.

La carne de ballena era cocinada de muchas formas, pero es probable que las recetas para platos de estilo occidental con carne de ballena como pieza central hayan sido inspirados primariamente porque la ballena era la carne más barata disponible para usar en dichos platos, que crecían en popularidad. Recetas del siglo XIX y de inicios del siglo XX tienden a incluir la carne de ballena en sopas o con técnicas como la fritura en salsa de soya dulce, en lugar de en platos que replicaran la cocina occidental.

Algunos ejemplos de platos de estilo occidental que usan ballena en los años 40 y posteriores, incluyen platos no japoneses como ballena hervida con berenjena y tomate, carne de ballena en salsa blanca con pan frito y sándwich de chuleta de ballena. La creciente paridad de la carne de ballena con otras carnes puede ser vista en un manual de cocina de 1948 que explica cómo cortar carne de vaca, de cerdo y de ballena utilizando la misma técnica. En contraste, los manuales de amas de casa anteriores todavía proveían amplios consejos para cocinarla y tendían a estar organizados discriminadamente para dar consejos específicos sobre las recetas de ballena, en lugar de tratarla simplemente como otra carne.

LAS POLÍTICAS DE LA SCAP Y LA CARNE DE BALLENA

La SCAP fue responsable de definir los parámetros de la industria ballenera posguerra y de dar forma a la disponibilidad y al discurso sobre las ballenas. Una publicación especial de 1949 de un periódico de productos marinos que se centró completamente en la cacería de ballenas en la Antártida demuestra la cercana conexión entre los oficiales de la SCAP y los representantes de la industria ballenera japonesa. Dicho número re-imprimió información de un simposio sobre la caza de ballenas al que asistieron representantes de barcos balleneros e intereses asociados, e incluyó seis artículos de miembros del cuartel general de la SCAP. Además, un reporte sobre los productos balleneros antárticos sugería aliviar la escasez doméstica de alimentos mediante toneladas de productos de ballena comestibles, así como el uso de su aceite para cocinar.

Los recortes domésticos de alimentos comenzaron durante la guerra, particularmente con la interrupción de las cadenas de abastecimiento de las colonias en Korea,

Taiwan y Manchuria, que habían provisto el 31 % del arroz y el 58% de la soya consumida en Japón antes de 1942. Para 1940, la experiencia de guerra total para lxs civiles estaba fuertemente centrada en acaparar suficiente comida para sobrevivir. La cosecha de arroz fue desastrosamente mala en el verano en el que Japón se rindió, y las fuerzas militares regresaron a un país apenas capaz de alimentar a la gente que no había estado luchando afuera. Incluso con la ayuda estadounidense, tomó años recuperar los suministros básicos de alimento. Aunque ambivalente respecto a que los contribuyentes apoyaran a su antiguo enemigo, Estados Unidos era la única fuente confiable de alimento hasta que la producción japonesa pudiera incrementarse y, "el mar era un lugar obvio para adquirir toneladas de proteína y grasa de forma rápida y barata".

Los planes para el avivamiento de la industria ballenera vieron la caza como una manera de mitigar la hambruna posguerra, pero la cacería de ballenas era solo una de las industrias pesqueras promovidas como parte de este programa, todas las cuales estaban destinadas a re-equilibrar la dieta japonesa de una centrada en carbohidratos a una que incorporara más grasa y proteína animal.

Esta idea se les ocurrió primero a lxs estadounidenses antes del fin de la guerra, y en 1944 figuraba ya en el manual M354-6 del servicio de fuerzas armadas, un referente para los oficiales de asuntos civiles, y probablemente una de las mayores fuentes de información para los responsables políticos de la Ocupación. Basados en estadísticas japonesas de 1938-39, lxs autorxs se enfocaron primero y mayoritariamente en la producción de aceite de ballena. Solo el último párrafo mencionaba que su carne y piel estaban siendo cada vez más utilizadas en lugar de la carne congelada traída anteriormente. El reporte produce la impresión de que las ballenas fueran importantes más por su aceite que por su carne. Para Japón, un país cuya fuente principal de proteína ha ve-

nido tradicionalmente del mar, la cacería de ballenas aparece entonces como una solución efectiva para las condiciones de hambre de posguerra.

Escrito por un autor anónimo conectado con la SCAP, un resumen sobre los recursos naturales a dos años de la Ocupación enfatizaba primero en la necesidad alimenticia, y segundo, en la utilidad del aceite de ballena para el comercio internacional. El autor incluso anotó que la cantidad de carne de ballena traída de regreso de la primera expedición fue equivalente a aproximadamente 40 mil toneladas de trigo. Sin embargo, la peor escasez de alimento tuvo lugar en la primera parte de la Ocupación, por lo que los estímulos de la SCAP para futuras temporadas de caza no descansaban necesariamente en una justificación similar a aquella de 1946, que consideraba dichas "medidas de emergencia para incrementar el escaso suministro de alimentos en Japón con proteínas vitalmente necesarias".

El acceso del Japón de la posguerra a las pesquerías internacionales, incluyendo la caza de ballenas, fue el resultado de una compleja planeación y negociaciones para lograr las metas, tanto estadounidenses como japonesas, de seguridad alimentaria y de autosuficiencia. Estos planes respondieron a la "desesperada situación de desnutrición generalizada" de Japón en 1945. Las preocupaciones económicas llevaron a la noción de autosuficiencia porque la SCAP no necesitaría proveer tanta ayuda alimentaria si lxs japoneses podían producir más por su cuenta.

Sin embargo, la situación económica hacía difícil para las personas acceder incluso a la comida que estaba disponible. Un vigoroso mercado ilegal puso a las urbanidades pobres que no podían cultivar comida por su cuenta en una seria desventaja, mientras que lxs agricultorxs vendían cada vez más su sobreproducción al mercado ilegal, en lugar de entregarlo a los canales de distribución autorizados por el gobierno. Mientras parte de la

solución para la escasez tenía que ser agrícola y los primeros esfuerzos se enfocaron en el arroz y otros alimentos básicos, los planificadores de políticas reconocieron la importancia de los productos marinos incluyendo la carne de ballena, para crear una nueva y más balanceada dieta japonesa.

Esto no quiere decir que la presión por el consumo de carne de ballena viniera únicamente de la SCAP. Su sugerencia como alimento aparece también en publicaciones científicas sobre nutrición, periódicos de comercio y en las más populares publicaciones para amas de casa. *Eiyo to ryori* (Nutrición y cocina), un periódico orientado hacia una audiencia de amas de casa, publicó entre agosto de 1946 y 1947 cinco artículos sobre cómo cocinar varias partes de las ballenas. Estos discutían la ballena como comida en general, las maneras de cocinar su piel y su carne, y el uso de su aceite como aceite de cocina. Un artículo explicaba que estos animales están estrechamente relacionados con las vacas y caballos, por lo que sus carnes pueden ser comparables. Estas comparaciones respaldaban los argumentos sobre el mayor uso posible de la ballena durante los racionamientos de carne, incluso aunque la carne de vaca no fuera tradicionalmente gran parte de la dieta japonesa.

Aunque a algunas personas les gustaba, el sabor de la ballena no era disfrutado universalmente. Un artículo de 1947 en una revista de comercio internacional que se centraba en el sabor de la carne de ballena, empezaba la discusión diciendo "cuando alguien dice ballena, ¡ah! en cuanto a su sabor tiene mal olor, pero si es comida con miso entonces sale a relucir su dulzura". Tsutsui Masayuki[13] comentaba que la carne de ballena "huele mal y no es realmente para comer", a pesar de la promoción de su consumo en *Eiyo to Ryori*. En contraste, algunxs reclamaban que su sabor se parece al de otras carnes: "a menudo en los restaurantes chinos de noodles o los restaurantes *yakitori* o *oden*, la carne usada es princi-

Shokuhinkoubou, ballena enlatada en venta en un supermercado

palmente la de ballena y la mayoría de las personas no lo nota, pensando 'este cerdo frito está delicioso'".

Esta caracterización puede haber sido un esfuerzo por cambiar la mentalidad de lxs lectorxs, dado que el artículo promovía la carne de ballena como "las reses del mar", siendo una fuente de proteína más abundante que la carne de vaca[14] y a un quinto del precio[15]. Incluso durante la Ocupación y los severos racionamientos de alimentos, la mitad de lxs participantes en una encuesta pública de 1949 calificaron el aceite de ballena como "el menos sabroso de los aceites" y en su lugar lo preferían distribuido como margarina.

El renacimiento de la cacería de ballenas tuvo un impacto visible en el abastecimiento de carne. En la producción anual de carne, la proporción de carne de ballena por ciudadanx japonés era de alrededor del 10% en la década de 1930, incrementando a 46% en 1947. Sin embargo, cuando la producción doméstica de otras carnes se recuperó, volvió a caer al 30% en la década de 1950. El total del consumo de carne de ballena alcanzó su pico en 1963, con 220 mil toneladas en el mercado. La caída en el porcentaje se debió al rápido crecimiento en el consumo doméstico de carne de res, a pesar de que la de ballena costaba un tercio de las otras carnes en 1963.

Después de ese punto, la cacería de ballenas estuvo sobre todo abasteciendo al programa de almuerzos de las escuelas, que todavía se basaba en mantener los costos bajos, y se expandió después de que incrementara el apoyo del gobierno en 1963. En 1959 solo cerca del 58% de lxs estudiantes en la escuela elemental y del 7% de lxs estudiantes de la escuela media fueron proveídxs con almuerzos, pero para 1970, 92% de lxs estudiantes de elemental y 44,6% de lxs de escuela media recibieron almuerzos completos. En tanto la economía japonesa entró en una etapa de alto crecimiento, las personas tenían mayor capacidad para acceder a productos cárnicos no provenientes de ballena.

Uno de los argumentos para la promoción de la carne de ballena fue la idea de que era más sencillo atrapar varias ballenas enormes para incrementar la cantidad de carne en la dieta japonesa, que lo que podría haber sido convertir los terrenos productivos en pasturas para sostener el número de ganado necesario para una cantidad de carne de vaca equivalente. *Eiyo to ryori* no fue el único lugar donde la comparación entre carne de ballena y de vaca fue hecha, este replanteamiento de las ballenas en términos de equivalencias con las vacas fue un nuevo aspecto de la cacería de ballenas japonesa de posguerra, que es distintivamente un legado de la Ocupación y la crisis alimentaria de esa época.

La decisión de la SCAP de retomar las operaciones balleneras en el Antártico fue "quizás una de las más controvertidas en la FEC (Comisión del lejano Oriente)" y estuvo basada en el argumento de que la carne era una necesaria provisión de proteína. Sin embargo, eso no significó que el lado japonés de la industria estuviera centrado únicamente en la producción de carne. Antes y después de la guerra, los balleneros japoneses invirtieron en el mercado internacional de aceite y estaban al tanto de las prácticas globales relacionadas con la cacería. Antes de la guerra, la entrada de Japón a las zonas de cacería antárticas estuvo basada en la competencia dentro del escenario internacional, enfocado en la extracción de aceite. Omura Hideo, un oficial de agricultura y bosques especializado en cacería, apuntó en 1949 que la industria ballenera de posguerra tenía una captura de mayor tonelaje, ya que a diferencia de la industria antes de la guerra, traían de regreso toda la carne en lugar de solo el aceite.

Algunos planificadores económicos y de comercio vieron el aceite de ballena como el verdadero beneficio de la cacería antártica: se ganaba más dinero vendiendo aceite a Europa que vendiendo carne a un empobrecido Japón de posguerra. La primera temporada de la renovada

cacería produjo tanto carne como aceite: 5 mil toneladas de aceite de ballena fueron usadas en Japón, junto con las vitaminas extraídas de dicho aceite. Las restantes 7100 toneladas de aceite y 15 toneladas de vitaminas fueron exportadas.

Las políticas de la SCAP de democratizar al Japón de posguerra tuvieron un efecto indirecto alentando a lxs japoneses a ver las ballenas como una importante fuente de alimento. Pero con alguna concesión al gusto personal, solo aquellxs que no tenían muchas opciones fueron quienes, al parecer, comieron una gran cantidad de carne de ballena una vez Japón comenzó a recuperarse de la guerra.

CARNE DE BALLENA Y NIÑXS

Un gran número de niñxs fuera de las áreas balleneras tradicionales se acostumbraron a comer la barata carne de ballena durante la Ocupación, tanto en casa como en los almuerzos escolares. Los oficiales de la SCAP estaban muy preocupadxs por el suministro de proteína animal en el programa escolar. Lo que comenzó como una ración suplementaria centrada en leche seca, creció para incluir comidas autóctonas como pescado, ballena y vegetales que requirieron que las escuelas o prefecturas las añadieran al presupuesto y que fueran tan baratas como fuera posible.

Mientras que solo hay referencias dispersas al uso regular de carne de ballena como una comida autóctona, recetas y otros testimonios muestran que los administradores de las escuelas servían ballena hasta cierto punto durante la Ocupación. Adicionalmente, la SCAP distribuyó raciones de carne de ballena de la primera temporada antártica en cooperación con los gobiernos prefectorales. En 1947 dos distribuciones de ballena, una de 4 mil toneladas métricas y una de 3867 tonela-

das métricas, fueron específicamente al programa de almuerzos escolares. Se asignaron 30 gr de carne por niñx y por 8 días de suministro, para un total de 3232887 almuerzos de lxs niñxs en las ciudades[16].

Esta distribución de carne de ballena afectó las actitudes de la generación posguerra. Algunas publicaciones para niñxs de la era Ocupación muestran los primeros arranques de una postura que podría ser cooptada por los nacionalistas en busca de formas culturales esencialmente japonesas. Descripciones de la cacería en las revistas posguerra para niñxs, particularmente aquellas dirigidas a los varones, transmitían de forma frecuente el drama de la cacería, la excitación de la persecución y el golpe de la pistola de arpones. Un ejemplo vinculó la moderna industria ballenera antártica con una más temprana y con emocionante raíz: la descripción de la histórica cacería costera.

Un subtítulo de la edición de Año Nuevo de Shonen Sekai, exclamaba, "¡Las pesquerías japonesas presumen ante el mundo su captura de ballenas! Tormentas, icebergs o densa neblina, peligros desafiados por la masculinidad". Esto demuestra cómo la industria podría haberse aprovechado para fomentar cierta masculinidad que correspondiese a un Japón fuerte y moderno. Este tipo de descripciones fueron las bases tempranas para nociones posteriores sobre la singularidad de la cultura ballenera japonesa, pero durante el período de la Ocupación faltaba ese énfasis pro-ballenero que aparecería después, coexistiendo con otras perspectivas menos cargadas emocionalmente.

Una pequeña selección de los miles de artículos que mencionan ballenas en las revistas para niñxs y amas de casa en la Ocupación, demuestra la diversidad de perspectivas existentes, incluso en los textos que intentaban explicar información básica sobre ballenas a la siguiente generación. Todos estos ejemplos comparten el título de "historias/discusiones sobre ballenas" (*kujira no hanashi*), siguiendo un formato común para dichos textos explicativos. Tres artículos científicos para niñxs proveen información similar sobre la biología de las ballenas, mencionan las zonas de su caza en la Antártida y los productos derivados. Por lo tanto, la biología de las ballenas está inextricablemente vinculada a las tecnologías de lo que podría hacerse con sus partes como recursos naturales. El renacimiento de la cacería por parte de la SCAP fue central para esta relación, pues en comparación con las historias pre-guerra para niñxs sobre ballenas, tendían a ser fábulas o descripciones de los métodos de cacería, particularmente estadounidenses, en el Pacífico.

En respuesta a este tipo de publicación, la estudiante de sexto grado Tanabe Michiko explicó: "la carne de ballena fue distribuida durante las vacaciones de verano, así que quise averiguar cosas sobre ballenas", resumiendo lo que aprendió en su investigación. Michiko comentó dos veces que el renacimiento de la flota de cacería japonesa era bueno porque "las ballenas son extremadamente útiles para nosotrxs lxs humanxs".

Estos ejemplos muestran la compleja mezcla de factores envueltos en la formación de las ideas sobre las ballenas de la generación posguerra. La clave de esta transformación simbólica recae en la experiencia que Tanabe describe: lxs japoneses comieron carne de ballena distribuida como parte de los alivios durante la escasez y uno de los productos de origen animal más baratos, nuevamente disponible con el renacimiento de la industria ballenera.

CONCLUSIONES

Ningún atractivo inherente en comer carne de ballena fue central para la identidad nacional japonesa de finales del siglo XX. Una combinación de factores, desde la

disponibilidad de carne de ballena como proteína barata hasta el rol central de las políticas de pesca de la SCAP -tanto por comida como por reconstrucción económica, a través de la exportación de los productos del aceite de ballena-, influenciaron la importancia simbólica de Japón como una cultura consumidora de esta carne. Esto en el contexto posguerra cuando ambos, japoneses y extranjerxs, enfatizaban en la importancia de la cacería como recurso natural. Pero los recursos naturales, particularmente aquellos ubicados fuera de los límites nacionales, son fácilmente politizados. La autoridad para regular recursos en áreas como la Antártida, centro de la moderna industria ballenera, es menos clara y por lo tanto más controvertida que en lugares completamente demarcados en el territorio de una nación.

De los intentos por regular la disminución de las poblaciones claramente impactadas durante la década de 1910, surgieron discusiones diplomáticas sobre el acceso a las ballenas, debido al advenimiento de nuevas tecnologías que no dejaron especies a salvo de los balleneros. La visible disminución de las poblaciones antárticas bajo la pistola de arpones y el barco-fábrica llevaron a inquietudes sobre la sostenibilidad. Estas preocupaciones se intensificaron cuando otras naciones, además del Reino Unido y Noruega, comenzaron a entrar en la Antártida, temiendo que pudiesen tomar más de lo justo, y generando opiniones políticamente cargadas sobre la práctica y el valor de la cacería de ballenas según diferentes naciones.

Hay señales tempranas de que en la era de la Ocupación se invistió poder simbólico en la carne de ballena, representando en ocasiones a los balleneros como heróicos y modernos guerreros, relacionados con los samuráis y las tradiciones balleneras más antiguas. Estas representaciones eran una estrategia para lidiar con la derrota japonesa, y por ende el renacimiento de la cacería durante la Ocupación promovió los comienzos de lo que

sería después caracterizada como la cultura ballenera de Japón.

Sin embargo, las complejidades de las diferentes descripciones y usos de las ballenas durante este periodo podrían demostrar que esas nociones no eran ni generalizadas ni universales. La moderna industria ballenera enfrentó oposición incluso en Japón; ya en 1912 había pescadores que objetaban el desarrollo de las nuevas áreas de procesamiento de ballenas por parte de crecientes corporaciones, ya que los subproductos de la caza contaminaban las áreas de pesca.

La ballena tampoco ha sido parte esencial de la dieta japonesa, particularmente fuera de las villas balleneras, aunque el bajo precio de su carne después de la guerra la hizo más ampliamente popular. Antes de que algunos miembros de la IWC comenzaran a considerar el fortalecimiento de las cuotas de la cacería comercial, la carne de ballena en Japón era mayoritariamente vista como una fuente de proteína barata, particularmente como parte de un balanceado almuerzo escolar.

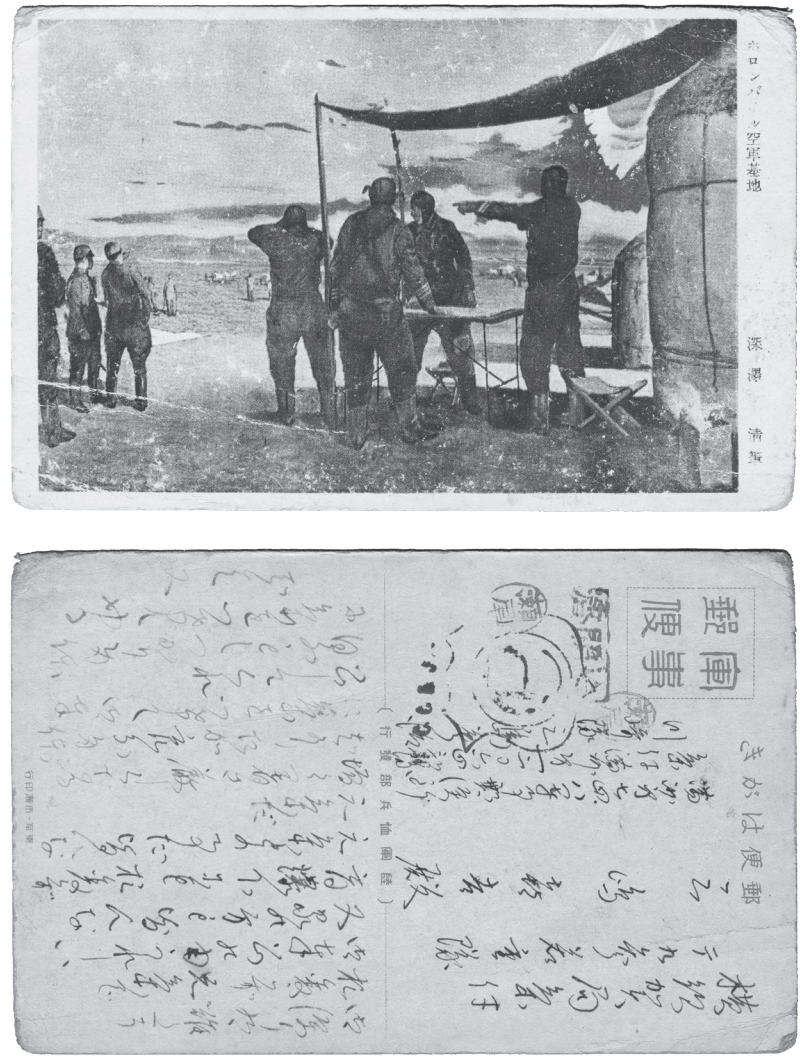
En oposición a la actual narrativa de la moderna industria ballenera japonesa como poderosa tradición cultural a nivel nacional, la escasez de alimentos tanto durante y después de la guerra fueron fundamentales en la promoción generalizada del consumo, adaptando la carne de ballena en un nuevo marco de distribución para toda una generación de niñxs alimentadxs con ella en la escuela. Como estxs niñxs crecían, la carne de ballena fue normalizada como algo que las personas japonesas comían, no importa dónde vivieran.

Esto significó un cambio dramático en comparación con los años de pre guerra, cuando la ballena solo era una especialidad de áreas que tenían históricamente grupos balleneros desde los inicios de la era moderna, o donde estaban las plantas procesadoras en la primera parte del siglo XX. Como Watanabe sugiere, esta temprana experiencia de la infancia con la carne de ballena

en el nuevo programa nacional de almuerzos influye en que algunxs hoy “sean vagamente persuadidxs por el argumento de que la prohibición a la caza de ballena es bullying cultural por parte de Europa y EEUU”.

Obviamente una complejidad de factores está en juego cuando algo se identifica como una práctica cultural que expresa el carácter de una nación. La cuisine de carne de ballena fue solo una de las cosas característicamente japonesas tomadas como símbolo nacional por las personas en la década de 1970, en busca de aquello que se estaba perdiendo en el acelerado crecimiento industrial del período posguerra. Relacionando la caza de ballenas desde la Antártica con el programa japonés de almuerzos escolares y las páginas de revistas de políticas y publicaciones para niñxs, el amplio impacto ambiental de la Ocupación Aliada en Japón se vuelve más clara.

Muchos de los legados ambientales del Japón imperial y de la reconstrucción posguerra y su boom económico fueron terroríficos, incluyendo incidentes como la enfermedad de Minamata[17], envenenamiento por cadmio y asma severa, debido a la contaminación industrial. Mientras este renacimiento de la industria pesada y el crecimiento económico promovido por la Ocupación llevó a más y visiblemente mayores problemas ambientales, muchos de los cuales empezaron con la expansión imperial de Japón en los inicios del siglo, el énfasis en la polución industrial oscurece otros legados ambientales importantes de esta era. La introducción de la carne de ballena como proteína regular para una generación de niñxs en Japón es uno de los factores críticos que sustenta el actual apoyo estatal de la cacería, como demuestran los recientes esfuerzos de re-introducirla en los menús escolares.



Postal escrita en la base militar en Hulunbuir, China y enviada a Japón hacia 1946. Puede verse el sello que constata su revisión y aprobación por el Departamento de Censura Civil (C. C. D. por sus siglas en inglés) de la SCAP.

NOTAS

1. Este texto se escribió en 2016. A partir de 2019 el estado japonés reanudó esta actividad.
2. Takemae Eijii (2003) *The Allied occupation of Japan*, 307–346.
3. Norimitsu Onishi (March 14, 2007) "Memo from Ayukawa: Whaling: a japanese obsession with american roots," *New York Times*.
4. Eric Hobsbawm, (1983) "Introduction: inventing traditions," in *The invention of tradition;* ed. Eric Hobsbawm and Terence Ranger. Cambridge: Cambridge University Press, 4.
5. Stephen Vlastos (1998) "Tradition: past/present culture and modern japanese history", *Mirror of Modernity: invented traditions of Modern Japan*. Berkeley: University of California Press, 11.
6. Natalia Milanesio (2010) "Food politics and consumption in Peronist Argentina", *Hispanic American Historical Review 90*, No. 1 : 75–108.
7. William M. Tsutsui (April, 2003) "Landscapes in the dark valley: toward an environmental history of Wartime Japan", *Environmental History 8,* No. 2 : 294–311.
8. Harry Schieber (2001) *Inter-allied conflicts and ocean law, 1945–53: the Occupation command's revival of japanese whaling and marine fisheries*. Taipei: Institute of European and American Studies : Academica Sinica; and
Kurkpatrick Dorsey (2013) *Whales and nations: environmental diplomacy on the High Seas*. Seattle: University of Washington Press.
9. Hiroyuki Watanabe (2006) *Japan's whaling: the politics of culture in historical perspective;* trad. Hugh Clarke.
10. A océano abierto.
11. Mientras que la cacería costera durante los 30's produjo entre 19 mil y 21 mil toneladas de carne de ballena al año, la cacería antártica japonesa produjo solo 28 toneladas de carne salada en 1935, un año en el que se produjeron 2006 toneladas de aceite. Para 1941 se incrementaron a 13536 toneladas de carne solo porque la flota había capturado suficientes ballenas para producir 104138 toneladas de aceite. La temporada de 1946-47 (posguerra) trajo de vuelta 18300 toneladas métricas de carne salada y congelada, y 12260 toneladas métricas de aceite, lo que para la temporada de 1949-50 aumentó a 37.300 toneladas métricas de carne y 27.000 toneladas métricas de aceite.
12. Watanabe, *Op. cit:* 45–46.
13. Tsutsui Masayuki (May 1, 1947) "Geiniku no tabekata," *Seikatsu* 18; Prange S431 13:45.
14. Una ballena provee la carne de 160 vacas.
15. Entre 1946-48 los precios oficiales de 100 *monme* (375gr) de carne estaban en 20,3 y 40 yenes, mientras que los de la carne de ballena estaban entre 4 a 12,5 yenes (promediando los precios del mercado ilegal la carne de res costaba 35,4 a 173,1 yenes y de 4,68 a 30,17 yenes la de ballena).
16. En 1948, 1600 toneladas métricas de carne congelada (porciones de 20 monme o 112,5 gr por persona, comparado con solo 3 gr de carne de res por persona en las porciones diarias) fueron distribuidas a las seis ciudades japonesas más grandes, y 7500 toneladas métricas de carne salada (50 monme o 187,5 gr por persona) fueron vendidos a lo largo de todo Japón, sin contar la "ración especial a lxs estudiantes de primaria en la prefectura de Kanagawa". Esto pudo ser distribuido también separadamente por prefecturas: la sección marina Ehimes distribuyó 125 kan (0,46 toneladas métricas) de carne de ballena en el otoño de 1948.
17. La Enfermedad de Minamata es un desorden neurotóxico causado por la ingesta de productos marinos contaminados con compuestos de metilmercurio vertidos desde la planta de Minamata (Prefectura de Kumamoto) de la Shin-Nippon Chisso Hiryo K.K.

En memoria de Hugo, ballena orca explotada por Seaworld (Miami) que en 1980, y tras varios intentos previos, acabó con su vida al golpearse incesantemente contra las paredes de su jaula-acuario.

dostristestigres87@gmail.com
issuu.com/dostristestigres
instagram.com/dostristestigres_

DOSTRISTESTIGRES